ENGLISH ★ DEUTSCH
FRANÇAIS ★ ESPAÑOL

SAFETY INSTRUCTIONS

★ **IMPORTANT** The device is a special battery-operated electronic thermometer. Please read these instructions carefully and ensure that you have sufficient general knowledge of the product prior to use. In the case of improper use any form of guarantee is void and the manufacturer declines any responsibility for injury or damage. Improper use includes:
- Use or application of techniques that diverge from those described in this booklet.
- Use after interference with product or parts that diverge from the specified instructions for use in this booklet.

★ The device is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or intellectual impairments, who are inexperienced and/or lack knowledge.

★ The device may only be handled by adults for use as described in the instructions for the purpose of preparing steaks. Only use the device once activated (LED flashes briefly approx. every 8 seconds). Do not use the device if the LED does not flash after activation or stop using it if the device switches itself off during use. Constantly supervise device during use. Do not consume meat if no double flashing signal has appeared or the device has switched itself off due to an error during cooking.

★ The 3" / 75 mm rod-type probe must always be completely inserted into the meat so that only the wings protrude from the meat. The probe must be fully protected by at least 0.2" / 5 mm of meat from the ambient heat.

★ The device must be removed from the heat source (e.g. grill or frying pan) at the latest when the LED emits a red double flashing signal. Further exposure to heat can damage the device or electronics. Never expose the device to more than 160°F / 70°C of heat.

★ Do not use in microwave ovens.

★ Never open the device.

★ During use the display wings of the SteakChamp can become hot to the touch. Please therefore always wear protective mittens when handling it. Do not remove the device from the steak until the device has cooled down and always use the dedicated extraction aid (activator) supplied with the device for removal. Caution: There is a risk of injury caused by the tip of the probe or the sharp edges of the device.

★ Please handle this electronic product with care. Blows, bumps or impact from falling even from low heights may cause damage or impair function.

★ The device is intended solely for domestic use.

USDA recommends: Safe Minimum Internal Temperatures:
Beef, Fish, Pork & Lamb: 145°F, Poultry & Game: 165°F

CLEANING AND STORAGE

★ Rinse under running water with a mild detergent. Do not wash in the dishwasher. Clean the device before first use and immediately after each use with a damp cloth or sponge. For reasons of hygiene we recommend cleaning the device before each use. Do not immerse the device in water.

★ The device should be stored in the packaging it came in and must be stored at a temperature between 15°F / -10°C and 120°F / +50°C.

★ Avoid contact with magnetic fields. The device can be activated by contact with magnets and thus use up the battery.

Good for use on induction cooktops.

NOTES ON DISPOSAL/Battery

★ The device is equipped with advanced exceptionally energy-saving LED technology and therefore uses very little power. Battery replacement is not possible.

★ Help us to protect the environment. Dispose of packaging material and out-of-use devices (electronic device with battery) according to regulations. Obtain the necessary information from your municipal administration.

★ Out-of-use devices may not be disposed of in the household waste. They must be collected according to the regulations of the country where they are used and thrown into designated bins or delivered to recycling centers.

★
★
★

INSTRUCTIONS FOR USE

see page 2-3

1 **SWITCH ON:**
To switch on/activate SteakChamp insert it in the bottom slot of the red activator ('ON'). Three double flashes (green, yellow, red, twice) show that the device is switched on or activated. The SteakChamp is now in active mode, a LED flashes briefly every 8 sec.

2 Insert Steakchamp sideways into the raw meat until only the display wings protrude from the steak; adjust this position during cooking if necessary. Always position SteakChamp in the center of the cut.

3 Cook your steak as usual, turning several times and keep an eye on SteakChamp.

4 Remove your steak from the heat for 'medium rare' for the resting phase when a green double flashing signal appears. Remove it for 'medium' when a yellow double flashing signal appears and for 'medium well' when a red double flashing signal appears.

5 Resting phase: the ideal point of doneness is reached when the double flashing signal stops. The steak has reached the ideal 'medium rare' core temperature when the green double flashing signal stops etc.

6 Remove SteakChamp from the steak using the activator extraction aid. **Enjoy your steak!**

AUTOMATIC SWITCH-OFF
SteakChamp switches off **automatically**:
- ★ After use: approx. 5 minutes after the cooking process
- ★ When not in use: after approx. 30 minutes without temperature increase

FLASHING SIGNALS LEGEND

BRIEF FLASHING SIGNAL • • • • • •
(approx. every 8 SECONDS) SteakChamp is in active mode.
- GREEN: core temperature is approaching 'medium rare'
- YELLOW: core temperature is approaching 'medium'
- RED: core temperature is approaching 'medium well'

FAST DOUBLE FLASHING SIGNAL •• •• •• •• •• •• •• ••
Remove steak from the heat for this degree of doneness
- GREEN: medium rare
- YELLOW: medium
- RED: medium well

The steak is 'medium rare' when the green flashing signal stops. The steak is 'medium' when the yellow flashing signal stops. The steak is 'medium well' when the red flashing signal stops.

NO FLASHING SIGNAL
Device is inactive and must not be used!

FIRST-TIME ROUND...

HOW TO ACHIEVE THE PERFECT STEAK

- ★ Take your steak (min. 1" / 2.5 cm thick, better 1.5"-2" / 3-5 cm) out of the refrigerator an hour before cooking.
- ★ Rub your steak with a little oil and sprinkle with salt.
- ★ Prepare your frying pan or grill with a light coat of oil.
- ★ Activate SteakChamp and insert into the steak.
- ★ Sear or grill both sides of the steak on high heat for about 1-2 minutes.
- ★ Reduce heat (cooker: half-turn, grill approx. 270°F / 130°C) and cook slowly on medium heat. Turn steak around every 2 minutes.
- ★ When the desired double flash signal appears, remove steak from heat and let it rest until the signal stops.
- ★ Remove SteakChamp, season your steak to taste.
  Enjoy your steak!

TIP: Several steaks (same thickness) on the grill?
Only one SteakChamp is all you need as reference probe.

ENGLISH

DEGREES OF DONENESS & USE

SteakChamp's pre-programmed core temperatures can be used for beef or salmon steaks, loin of pork, game or lamb or whole (large) fish. An international team of experts (star chefs, steak house chefs, steak and grill experts from the USA and Europe) helped to determine the core temperatures.

USE IN: Grill, frying pan (also induction) and oven/broiler. Maximum time-cooking temperature 650°F / 350° C, max. 900°F / 500°C for up to 3 minutes.

SUGGESTION / COOKING GUIDE

Signal Temp.	**MR** 120-125°F/ 50-52°C	**MED** 135-140°F/ 58-60°C	**MW** 149-153°F/ 65-67°C
Beef	medium rare	medium	medium well
Tuna / Salmon	✔	–	–
Fish	–	–	✔
Duck breast	–	✔	–
Pork (Loin)	–	–	✔
Game (Loin)	–	✔	–
Lamb (Loin)	–	✔	–

Use our suggestions as a guideline or fix your own favorite degree of doneness for your steak. The temperatures specified in the table are reached by SteakChamp at the end of the resting phase when the double flashing signal stops.

N.B. Meat is a natural product and visual cooking results (with the same core temperature) may vary according to the amount of fat, breed, age, feeding and meat aging process.

USDA recommends: Safe Minimum Internal Temperatures: Beef, Fish, Pork & Lamb: 145°F, Poultry & Game: 165°F

GENERAL

★ CE conformity. This device is interference-suppressed according to EC Directive 2004/108/EC.

★ Test report by TÜV Süd Technical Control Board (EMC)
Europe EN 55014, EN 62233, EN 55014
USA FCC Code of Federal Regulations,
CFR 47, Part 15 107-109
Canada ICES-003 Issue 4, Sec 5.3+5.5

★ Technical changes and errors excepted.

★ SteakChamp® and TecPoint® are registered trademarks.
US Patent No 8,557,317 and US D699,599

MADE IN GERMANY

TecPoint GmbH
D-82515 Wolfratshausen
Germany
www.steakchamp.com

TecPoint USA Inc.
Wood Dale, IL 60191
USA

Copyright: TecPoint GmbH
July 2015

★★★

SICHERHEITSHINWEISE

★ **WICHTIG:** Das Gerät ist ein batteriebetriebenes elektronisches Spezialthermometer. Vor der Benutzung muss diese Anleitung aufmerksam gelesen werden und der Benutzer muss über eine ausreichende allgemeine Kenntnis über das Produkt verfügen. Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- oder Sachschäden ab. Unter unsachgemäßen Gebrauch fallen:
- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht, bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen.
- Verwendung nach Eingriff am Produkt oder an dessen Bestandteilen, der von den in diesem Handbuch angeführten Anweisungen abweicht.

★ Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden.

★ Das Gerät darf ausschließlich von Erwachsenen gehandhabt werden und wie in der Anleitung beschrieben nur für das Zubereiten von Steaks eingesetzt werden. Das Gerät ausschließlich im aktivierten Zustand nutzen (LED blinkt ca. alle 8 Sekunden einmal kurz auf). Gerät nicht nutzen, wenn LED nach Aktivierung nicht blinkt, bzw. Benutzung stoppen, falls sich Gerät bei Benutzung ausschaltet. Gerät im Betrieb stets beobachten. Fleisch nicht verzehren, wenn kein Doppelblitz-Signal erschienen ist oder Gerät sich während des Garvorgangs durch einen Fehler abgeschaltet hat.

★ Der 75 mm lange rohrähnliche Messfühler des Geräts muss während der Benutzung des Geräts stets und komplett bis zum Anschlag der Flügelkappe im Fleisch stecken und vollständig durch mind. 5 mm Fleisch vor der Umgebungshitze geschützt sein.

★ Das Gerät muss spätestens bei Anzeige des roten LED-Doppelblitz-Signals von der Hitzequelle (z. B. Grill oder Pfanne) entfernt werden. Weitere Hitzezufuhr kann das Gerät beschädigen oder die Elektronik zerstören. Das Gerät nie einer Hitze von über 70 °C aussetzen.

★ Nicht im Mikrowellengerät nutzen.

★ Öffnen Sie niemals das Gerät.

★ Bei Anwendung des SteakChamp kann das Gerät am Anzeigeflügel heiß werden. Verwenden Sie deshalb immer Schutzhandschuhe bei der Handhabung. Entfernen Sie das Gerät aus dem Steak erst dann, wenn das Gerät abgekühlt ist, und nutzen Sie immer die gelieferte Entnahmehilfe („Activator“) zum Entfernen des Geräts aus dem Fleisch. Vorsicht: An der Spitze oder den scharfen Kanten des Geräts besteht Verletzungsgefahr.

★ Behandeln Sie dieses Elektronikprodukt sorgfältig. Es kann durch Schläge, Stöße oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt und in seiner Funktion gestört werden.

★ Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

★ Reinigung unter fließendem Wasser mit einem schonenden Reinigungsmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung sofort mit einem feuchten Lappen oder einem Spülschwamm. Aus hygienischen Gründen empfehlen wir eine Reinigung vor jeder Nutzung. Gerät nicht in Wasser untertauchen.

★ Das Gerät soll in der mitgelieferten Verpackung aufbewahrt werden und darf nicht unter –10 °C und nicht über +50 °C gelagert werden.

★ Vermeiden Sie Kontakt zu magnetischen Feldern. Das Gerät kann sich durch Magnetkontakt einschalten, wodurch sich die Batterie entlädt. Nutzung auf Induktionskochfeldern ist möglich.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG/ Batterie

★ Das Gerät arbeitet mit modernster und äußerst energiesparender LED-Technologie und hat deshalb einen extrem niedrigen Stromverbrauch für circa 1.000 Anwendungen. Ein Wechsel der Batterie ist nicht möglich.

★ Tragen Sie zum Umweltschutz bei. Entsorgen Sie Verpackungen und Altgeräte (Elektrogerät mit Batterie) vorschriftsmäßig. Informationen dazu erhalten Sie von Ihrer zuständigen Stadt- und Gemeindeverwaltung.

★ Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Aufenthaltslandes in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern entsorgt oder an Sammelstellen abgegeben werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

siehe Seite 2-3

1 **EINSCHALTEN:**
SteakChamp im unteren Nest des roten Activators („ON“) einschalten/aktivieren. Drei Doppelblitze (grün, gelb, rot, 2 Durchläufe) zeigen an, dass das Gerät nun eingeschaltet bzw. aktiv ist. Jetzt ist der SteakChamp im Aktivmodus, es blinkt alle 8 Sek. eine LED kurz auf.

2 SteakChamp seitlich mit voller Länge ins rohe Fleisch einschieben, bis nur noch der Anzeigeflügel aus dem Steak ragt; gegebenenfalls während des Garvorgangs diese Position nachjustieren. SteakChamp stets zentral und mittig platzieren.

3 Steak wie gewohnt zubereiten, dabei mehrfach wenden und SteakChamp beobachten.

4 Für Garstufe „medium rare“ nehmen Sie das Steak bei grünem Doppelblitz zum Ruhen von der Hitzequelle. Für „medium“ bei gelbem Doppelblitz und für „medium well“ bei rotem Doppelblitz.

5 Ruhephase: Der ideale Garpunkt ist erreicht, wenn das Doppelblitzsignal stoppt. Das Steak hat ideale „Medium rare“-Kerntemperatur, wenn das grüne Doppelblitz-Signal stoppt usw.

6 SteakChamp mit der Entnahmehilfe des Activators aus dem Steak ziehen. **Guten Appetit!**

AUSSCHALT-AUTOMATIK
Der SteakChamp schaltet sich **automatisch** ab:
- ★ Nach dem Einsatz: circa 5 Minuten nach Garvorgang
- ★ Ohne Garvorgang: nach circa 30 Minuten ohne Temperaturanstieg

BLINKZEICHEN-LEGENDE

KURZES BLINKZEICHEN • • • • • •
(ca. alle 8 SEKUNDEN) SteakChamp ist im Aktivmodus.
- GRÜN: Kerntemperatur befindet sich vor „medium rare“
- GELB: Kerntemperatur befindet sich vor „medium“
- ROT: Kerntemperatur befindet sich vor „medium well“

SCHNELLER DOPPELBLITZ •• •• •• •• •• •• •• •• •• ••
Für diese Garstufe Steak von der Hitzequelle entfernen.
- GRÜN: medium rare
- GELB: medium
- ROT: medium well

Das Steak ist „medium rare“, wenn das grüne Doppelblitz signal endet. Das Steak ist „medium“, wenn das gelbe Doppelblitzsignal endet. Das Steak ist „medium well“, wenn das rote Doppelblitzsignal endet.

KEIN BLINKZEICHEN
Gerät ist inaktiv und darf nicht verwendet werden!

DAS ERSTE MAL ...

SO GELINGT DAS PERFEKTE STEAK!

- ★ Das Steak (mind. 2,5 cm dick, besser 3–5 cm) eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- ★ Fleisch mit etwas Öl einreiben und leicht salzen.
- ★ Etwas Öl oder Fett in die Pfanne bzw. den Grillrost leicht einölen.
- ★ SteakChamp aktivieren und ins Steak stecken.
- ★ Beide Seiten des Steaks circa 1–2 Minuten mit hoher Hitze anbraten bzw. grillen.
- ★ Hitze deutlich verringern (Herd: halbe Umdrehung, Grill ca. 130 °C) und bei mittlerer Hitze langsam weitergaren. Steak ca. alle 2 Minuten wenden.
- ★ Bei gewünschtem Doppelblitz-Signal Steak vom Feuer nehmen und ruhen lassen, bis Signal endet.
- ★ SteakChamp entfernen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, fertig! **Guten Appetit!**

TIPP: Mehrere Steaks (gleiche Dicke) auf dem Grill? Nur ein SteakChamp reicht als Referenzmessgerät.

GARSTUFEN & ANWENDUNG

Die vorprogrammierten Kerntemperaturen des SteakChamp sind anwendbar für Steaks von Rind oder Lachs, Rücken von Schwein, Wild oder Lamm sowie Entenbrust oder ganze (große) Fische. Die Festlegung der Kerntemperaturen wurde von einem internationalen Expertenteam (Sterneköche, Steakhouse-Köche, Steak- und Grillexperten aus den USA und Europa) unterstützt.

VERWENDBAR AN: Grill, Pfanne (auch Induktion) und Ofen. Maximale Dauer-Gartemperatur 350 °C, kurzzeitig bis 3 Minuten maximal 500 °C.

VORSCHLAG / COOKING GUIDE

Signal Temp.	**MR** 120-125°F/ 50-52°C	**MED** 135-140°F/ 58-60°C	**MW** 149-153°F/ 65-67°C
Rind	blutig bis rosa	rosa	fast durch
Thunfisch / Lachs	✔	–	–
Fisch	–	–	✔
Entenbrust	–	✔	–
Schwein (Rücken)	–	–	✔
Wild (Rücken)	–	✔	–
Lamm (Rücken)	–	✔	–

Orientieren Sie sich an unseren Vorschlägen oder bestimmen Sie selbst den Lieblings-Gargrad für Ihr Fleisch. Die in der Tabelle genannten Temperaturen erreicht der SteakChamp am Ende der Ruhephase, wenn das Doppelblitzsignal endet.

Bitte beachten: Fleisch ist ein Naturprodukt und je nach Fettanteil, Rasse, Alter, Fütterung und Reifeprozess des Fleisches kann das optische Gar-Resultat (bei gleicher Kerntemperatur) abweichen.

ALLGEMEIN

★ CE-Konformität. Dieses Gerät ist funkentstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2004/108/EG.

★ Prüfbericht durch TÜV Süd (EMV)
Europa: EN 55014, EN 62233, EN 55014
USA: FCC Code of Federal Regulations, CFR 47, Part 15 107-109
Kanada: ICES-003 Issue 4, Sec 5.3+5.5

★ Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

★ SteakChamp® und TecPoint® sind eingetragene Marken. US Patent No 8,557,317 und US D699,599

MADE IN GERMANY

TecPoint GmbH
D-82515 Wolfratshausen
Germany
www.steakchamp.com

Copyright: TecPoint GmbH
Juli 2015

★★★

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

★ **IMPORTANT** L'appareil est thermomètre spécial électronique alimenté par pile. Il est impératif de lire attentivement le présent mode d'emploi avant toute utilisation et l'utilisateur doit disposer de connaissances générales suffisantes sur le produit. En cas d'utilisation non conforme, toute garantie est annulée et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage corporel ou matériel. Exemples d'utilisation non conforme :
- Toute utilisation différente de l'utilisation prévue ou utilisation de techniques différentes de celles mentionnées dans le présent manuel d'utilisation.
- Toute utilisation après modification du produit ou de ses composants différente de celles mentionnées dans le présent manuel d'utilisation.

★ L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances du produit.

★ L'appareil est uniquement destiné à être utilisé par des adultes comme indiqué dans le mode d'emploi, pour la préparation de steaks dans le respect de la description effectuée. Utilisez le produit uniquement lorsqu'il est activé (la LED clignote brièvement toutes les 8 secondes environ). N'utilisez pas l'appareil si la LED ne clignote pas en dépit du fait que l'appareil soit activé ou stoppez l'utilisation si l'appareil s'éteint en cours d'utilisation. Observez constamment l'appareil en cours d'utilisation. Ne consommez pas la viande en l'absence de double clignotement ou si l'appareil s'est éteint suite à une erreur en cours de cuisson.

★ En cours d'utilisation, le capteur de l'appareil d'une longueur de 3" / 75 mm doit toujours être complètement inséré dans la viande jusqu'à la butée et être entièrement protégé de la chaleur environnante par min. 0.2" / 5 mm de viande.

★ L'appareil doit être extrait de la source de chaleur (par exemple barbecue ou poêle) au plus tard à l'affichage du double clignotement rouge. Tout apport supplémentaire de chaleur risque d'endommager l'appareil ou de détruire le système électronique. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur supérieure à 160°F / 70°C.

★ N'utilisez pas l'appareil au four à micro-ondes.

★ N'ouvrez jamais l'appareil.

★ Lors de l'utilisation du SteakChamp, celui-ci peut devenir brûlant au niveau de l'affichage. De ce fait, utilisez toujours des gants de protection à chaque manipulation. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de l'extraire du steak et utilisez toujours l'ustensile d'extraction « Activator » fourni avec l'appareil pour extraire celui-ci de la viande. Attention : risque de blessure au niveau de la pointe ou des arêtes tranchantes de l'appareil.

★ Manipulez ce produit électronique avec précaution. Un coup, un choc ou une chute d'une faible hauteur risquent d'endommager l'appareil ou de perturber son bon fonctionnement.

★ L'appareil est exclusivement réservé à une utilisation privée.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

★ Vous pouvez le nettoyer sous l'eau courante en utilisant un produit de nettoyage doux. Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle. Avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation, nettoyez l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge. Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil avant chaque utilisation. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

★ Conservez l'appareil dans l'emballage fourni et ne le stockez pas à des températures inférieures à 15°F / -10°C ou supérieures à 120°F / +50°C.

★ Évitez tout contact avec des champs magnétiques. L'appareil peut se mettre en marche au contact d'aimants, ce qui provoquerait le déchargement de la batterie. Le produit peut être utilisé sur des plaques à induction.

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION / Pile

★ L'appareil fonctionne avec une technologie LED ultra-moderne et à très faible consommation d'énergie. De ce fait, il consomme très peu d'électricité. La pile ne peut pas être remplacée.

★ Contribuez à protéger l'environnement. Éliminez les emballages et les appareils usagés (appareils électriques avec pile) conformément à la réglementation. Pour toute information, consultez l'administration municipale compétente.

★ Il est interdit de jeter les appareils usagés avec les ordures ménagères. Ils doivent être jetés dans les collecteurs prévus à cet effet ou déposés dans les points de collecte conformément aux dispositions légales en vigueur dans chaque pays.

MODE D'EMPLOI

voir page 2-3

1 **MISE EN MARCHE :**
Placez le SteakChamp dans la partie inférieure de l'Activator rouge (« ON ») pour le mettre en marche / l'activer. Trois double-clignotements (2 passages au vert, jaune puis rouge) montrent que l'appareil est bien en marche / actif. Une LED clignote brièvement env. toutes les 8 secondes pour indiquer que le SteakChamp est actif.

2 Insérez intégralement le SteakChamp sur le côté de la viande crue jusqu'à ce que seule la partie d'affichage soit encore visible ; corrigez la position du SteakChamp en cours de cuisson le cas échéant. Placez toujours le SteakChamp au centre de la viande.

3 Préparez le steak comme d'habitude en le retournant plusieurs fois et observez le SteakChamp.

4 Pour un steak « medium rare » (saignant-à point), ôtez-le de la source de chaleur dès que le double clignotement vert apparaît et laissez-le reposer. Pour un steak « medium » (à point), attendez le double clignotement jaune et pour un steak « medium well » (à point-bien cuit) le double clignotement rouge.

5 Phase de repos : le steak est parfaitement cuit lorsque le double clignotement s'éteint. Le steak a atteint un niveau de cuisson « medium rare » idéal lorsque le double signal vert s'éteint, etc.

6 Extrayez le SteakChamp de la viande à l'aide de l'Activator.
Bon appétit !

MISE HORS-SERVICE AUTOMATIQUE
Le SteakChamp s'éteint **automatiquement :**
- ★ Après utilisation : environ 5 minutes après la cuisson
- ★ Sans cuisson : après environ 30 minutes en l'absence d'augmentation de température

LÉGENDE DES SIGNAUX CLIGNOTANTS

CLIGNOTEMENT BREF • • • • • • • •
(env. toutes les 8 SECONDES) Le SteakChamp est en mode actif.
- VERT : température à cœur précédant « medium rare »
- JAUNE : température à cœur précédant « medium »
- ROUGE : température à cœur précédant « medium well »

DOUBLE CLIGNOTEMENT RAPIDE •• •• •• •• •• •• •• ••
Pour ce niveau de cuisson, ôtez le steak de la source de chaleur
- VERT : medium rare
- JAUNE : medium
- ROUGE : medium well

Le steak est « medium rare » lorsque le double clignotement vert s'éteint, « medium » lorsque le double clignotement jaune s'éteint et « medium well » lorsque le double clignotement rouge s'éteint.

ABSENCE DE CLIGNOTEMENT
L'appareil est inactif et ne doit pas être utilisé !

LA PREMIÈRE FOIS...

COMMENT RÉUSSIR UN STEAK PARFAIT !

- ★ Sortir le steak (au moins 1" / 2.5 cm d'épaisseur, idéalement entre 1.5" et 2" / 3 et 5 cm) du réfrigérateur une heure avant de la cuire.
- ★ Badigeonnez la viande d'un peu d'huile et salez-la légèrement.
- ★ Versez un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou huilez légèrement la grille du barbecue.
- ★ Activez le SteakChamp et insérez-le dans le steak.
- ★ Saisissez ou grillez le steak des deux côtés pendant 1 à 2 minute(s) à chaleur vive.
- ★ Réduisez considérablement la chaleur (cuisinière : demi-rotation, barbecue : env. 270°F / 130°C) et poursuivez lentement la cuisson à feu moyen. Retournez le steak toutes les 2 minutes.
- ★ Dès l'apparition du double clignotement souhaité, ôtez le steak du feu et laissez-le reposer jusqu'à ce que le double clignotement s'éteigne.
- ★ Extrayez le SteakChamp, salez au sel de mer, poivrez et c'est prêt ! **Bon appétit !**

DEGRÉS DE CUISSON & UTILISATION

Les températures à cœur préprogrammées du SteakChamp sont aplicables aux steaks de boef, de gibier, de agneau, de porc, de saumon ou de magret de canard.
Les températures à cœur ont été co-déterminées par une équipe internationale d'experts (chefs étoilés, chefs de steakhouses, experts en steaks et en barbecues des États-Unis et d'Europe).
UTILISATION POSSIBLE : barbecue, poêle (y compris induction) et four. Température de cuisson permanente max. 650°F / 350°C, jusqu'à 3 minutes max. 900°F / 500°C.

SUGGESTION / COOKING GUIDE

Signal Temp.	**MR** 120-125°F/ 50-52°C	**MED** 135-140°F/ 58-60°C	**MW** 149-153°F/ 65-67°C
Beuf	saignant	à point	à point - b.cuit
Thonidés / Saumon	✔	–	–
Poisson	–	–	✔
Magret de canard	–	✔	–
Porc (Râble)	–	–	✔
Gibier (Râble)	–	✔	–
Agneau (Râble)	–	✔	–

Consultez nos propositions ou déterminez vous-même votre degré de cuisson préféré pour votre viande. Le SteakChamp atteint les températures indiquées dans le tableau à la fin du temps de repos, lorsque le double clignotement s'éteint.

Veuillez noter que la viande est un produit naturel dont le résultat de cuisson optique peut varier (malgré une température à cœur identique) en fonction du taux de graisse, de la race, de l'âge, de l'alimentation et du processus de maturation de la viande.

GÉNÉRALITÉS

★ Conformité CE. Cet appareil est déparasité conformément à la directive CE en vigueur 2004/108/CE.

★ Rapport d'expertise du centre de contrôle technique allemand TÜV Süd (EMV)
Europe : EN 55014, EN 62233, EN 55014
USA : FCC Code of Federal Regulations, CFR 47, Part 15 107-109
Canada : ICES-003 Issue 4, Sec 5.3+5.5

★ Sous réserve de modification technique ou d'erreur.

★ SteakChamp® et TecPoint® sont des marques déposées.
US Patent No 8,557,317 et US D699,599

MADE IN GERMANY

TecPoint GmbH
D-82515 Wolfratshausen
Germany
www.steakchamp.com

Copyright : TecPoint GmbH
Juillet 2015

★★★

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

★ **IMPORTANTE** Se trata de un termómetro electrónico especial con batería. Antes de utilizarlo debe leer con atención estas instrucciones. El usuario debe contar con suficientes conocimientos generales sobre el producto. En el caso de un uso indebido se extinguirá todo tipo de garantía y el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños personales o materiales. Se considera uso indebido, entre otras cosas:
- cualquier uso que difiera del previsto o bien el uso de técnicas que difieran de las descritas en este manual.
- el uso tras haber manipulado el producto o sus componentes de una forma que difiera de las instrucciones especificadas en el manual.

★ Este producto no está indicado para su manejo por parte de personas (inclusive niños) con discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y/o conocimientos suficientes.

★ El producto debe ser manejado únicamente por adultos y, como se describe en el manual, solo para la preparación de carne según se indica en este. Utilice el producto únicamente cuando esté activado (el LED parpadea aprox. cada 8 segundos). No utilice el dispositivo si el LED no parpadea después de haberlo activado o deje de utilizarlo si el dispositivo se apaga durante el uso. Observe siempre el producto cuando esté en funcionamiento. No coma la carne si el dispositivo no ha emitido un parpadeo doble o si se ha apagado durante la cocción debido a un fallo.

★ Durante el uso del producto, el sensor de medición, semejante a un tubo de 3" / 75 mm, debe estar insertado siempre por completo en la carne hasta el tope del indicador y protegido por completo del calor del entorno por al menos 0.2" / 5 mm de carne.

★ El producto se tiene que retirar de la fuente de calor (parrilla, sartén, etc.) a más tardar cuando el LED rojo emita un parpadeo doble. Una exposición del producto al calor más prolongada podría dañarlo o destruir sus componentes electrónicos. No exponga nunca el dispositivo a temperaturas superiores a los 160°F / 70°C.

★ No lo utilice en el microondas.

★ No abra nunca el producto.

★ Durante el uso del SteakChamp, el extremo con el indicador puede calentarse y quemar. Por ello, debe utilizar siempre guantes de protección para manejar este producto. Retire el producto de la carne una vez que se haya enfriado un poco, utilizando siempre para ello la herramienta de extracción ("Activador") que viene incluida. Atención: la punta o los bordes afilados del dispositivo pueden causar lesiones.

★ Maneje con cuidado este producto electrónico. Los impactos por caídas, incluso desde alturas bajas, u otros golpes podrían dañar o alterar su funcionamiento.

★ El aparato está destinado exclusivamente al uso en el hogar.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

★ Puede enjuagarlo con agua corriente y usar productos de limpieza no agresivos. No lo lave en el lavavajillas. Limpie el producto antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso con un paño húmedo o un estropajo. Por motivos de higiene se recomienda limpiar el dispositivo también antes de cada uso. No sumerja el producto en agua.

★ El producto se debe guardar en el envase original y debe almacenarse a una temperatura de entre 15°F / -10°C y 120°F / +50°C.

★ Evite que entre contacto con campos magnéticos. El dispositivo puede activarse al entrar en contacto con imanes, lo cual gastaría la batería del dispositivo. Puede utilizarse en cocinas de inducción.

INDICACIONES PARA LA ELIMINACIÓN/batería

★ Este producto funciona con la más moderna tecnología LED que es energéticamente muy eficiente y, por tanto, consume poquísima electricidad. No es posible cambiar la batería.

★ Ayúdenos a proteger el medio ambiente. Deseche el material de embalaje y los electrodomésticos con batería de acuerdo con las normativas. Encontrará información al respecto en el organismo municipal correspondiente.

★ Los electrodomésticos no pueden ser eliminados con la basura doméstica. Deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones legales del país correspondiente, echándolos en los contenedores adecuados o llevándolos a puntos de reciclaje.

INSTRUCCIONES DE USO

Véase página 2-3

1 **ENCENDIDO:**
Coloque el SteakChamp en la ranura inferior del activador rojo ("ON") para encenderlo/activarlo. Tres parpadeos dobles (verde, amarillo, rojo, 2 tandas) indican que el aparato está encendido/activo. El SteakChamp se encuentra en modo activado y un led parpadea brevemente cada 8 segundos.

2 Inserte el SteakChamp en sentido longitudinal y por completo en la carne cruda, hasta que sólo el extremo con el indicador sobresalga de la carne; en caso necesario, ajuste la posición durante la cocción. Coloque el SteakChamp en el centro de la pieza.

3 Prepare el bistec de la forma habitual, dándole vueltas varias veces.

4 Para el nivel de cocción "medium rare" (poco hecha), retire la carne del fuego para que repose cuando el dispositivo emita un parpadeo doble verde. Para "medium" (medio hecha), cuando emita un parpadeo doble amarillo, y para "medium well" (hecha), cuando emita un parpadeo doble rojo.

5 Fase de reposo: el punto de cocción óptimo se ha alcanzado cuando cesa el parpadeo doble. La temperatura en el interior del bistec ideal para "medium rare" se habrá alcanzado cuando cese el parpadeo verde, y así sucesivamente.

6 Extraiga el SteakChamp de la carne con ayuda del activador. **¡Buen provecho!**

APAGADO AUTOMÁTICO
El SteakChamp se apaga **automáticamente**:
- ★ Después del uso: unos 5 minutos tras el proceso de cocción
- ★ Sin proceso de cocción: transcurridos unos 30 minutos sin que aumente la temperatura.

EXPLICACIÓN DE LAS SEÑALES INTERMITENTES

PARPADEO BREVE • • • • • • • •
(cada 8 SEGUNDOS aprox.) El SteakChamp está en modo activado.
- VERDE: La temperatura en el interior no ha llegado a "medium rare"
- AMARILLO: La temperatura en el interior no ha llegado a "medium"
- ROJO: La temperatura en el interior no ha llegado a "medium well"

PARPADEO DOBLE RÁPIDO •• •• •• •• •• •• •• •• •• ••
Retirar la carne del fuego para el correspondiente nivel de cocción
- VERDE: medium rare (poco hecha)
- AMARILLO medium (medio hecha)
- ROJO: medium well (hecha)

El bistec está poco hecho (medium rare) cuando finaliza el parpadeo doble verde. El bistec está medio hecho (medium) cuando finaliza el parpadeo doble amarillo. El bistec está hecho (medium well) cuando finaliza el parpadeo doble rojo.

NINGÚN PARPADEO
El aparato está desactivado y ino se debe utilizar!

ASÍ LOGRARÁ EL BISTEC PERFECTO...

¡A LA PRIMERA!

- ★ Saque el bistec (de por lo menos 1" / 2.5 cm de grosor, mejor 1.5" - 2" / 3-5 cm) de la nevera una hora antes de cocinarlo.
- ★ Unte la carne con un poco de aceite y sazónela ligeramente.
- ★ Eche un poco de aceite en la sartén o aceite levemente la parrilla.
- ★ Active el SteakChamp e introdúzcalo en la carne.
- ★ Selle ambos lados de la carne a fuego fuerte durante 1-2 minutos.
- ★ Reduzca considerablemente el calor (cocina: potencia media, parrilla: unos 270°F / 130°C) y deje que la carne se vaya haciendo poco a poco a medio fuego. Dé la vuelta al bistec cada 2 minutos aprox.
- ★ Cuando el SteakChamp emita el parpadeo doble deseado, retire la carne del fuego y déjela reposar hasta que el dispo sitivo deje de parpadear.
- ★ Retire el SteakChamp y salpimentee el bistec a su gusto, ¡listo! **¡Buen provecho!**

NIVELES DE COCCIÓN Y APLICACIÓN

Las temperaturas del interior predefinidas en el SteakChamp sirven para bistecs de ternera, pato, cerdo, cordero, venado o salmon. Las temperaturas del interior se han establecido en colaboración con un equipo de expertos internacionales (cocineros estrella, cocineros de asadores y churrasquerías, expertos en bistecs y parrillas de Estados Unidos y Europa).

SE PUEDE UTILIZAR EN: parrillas, sartenes (también inducción) y hornos. Temperatura máxima de cocción constante 650°F / 350°C, durante un tiempo de breve de hasta 3 minutos como máximo 900°F / 500°C.

SUGERENCIA / COOKING GUIDE

Señal Temp.	**MR** 120-125°F/ 50-52°C	**MED** 135-140°F/ 58-60°C	**MW** 149-153°F/ 65-67°C
Ternera	poco hecho	medio hecho	hecho
Atún / Salmón	✔	–	–
Pescado	–	–	✔
Pechuga de pato	–	✔	–
Cerdo (Lomo)	–	–	✔
Venado (Lomo)	–	✔	–
Cordero (Lomo)	–	✔	–

Siga nuestros consejos como orientación o decida usted mismo el nivel de cocción que prefiere para su carne. El SteakChamp alcanza las temperaturas indicadas en la tabla al final del tiempo de reposo, es decir, cuando deja de emitir el parpadeo doble.

Tenga en cuenta que la carne es un producto natural y que el resultado óptico de la cocción (dada la misma temperatura en el interior) puede variar dependiendo de la cantidad de grasa, raza, edad, alimentación y proceso de maduración de la carne.

INFORMACIÓN GENERAL

★ Conformidad CE. Este dispositivo cumple con la directiva de compatibilidad electromagnética de la CE 2004/108/CE.

★ Informe de ensayo realizado por TÜV Süd (compatibilidad electromagnética)
Europa: EN 55014, EN 62233, EN 55014
EE. UU.: FCC Code of Federal Regulations, CFR 47, Part 15 107-109
Canadá: ICES-003 Issue 4, Sec 5.3+5.5

★ Sujeto a modificaciones técnicas y errores.

★ SteakChamp® y Tecpoint® son marcas registradas. Patente de EE.UU. n º 8.557.317 y US D699.599

HECHO EN ALEMANIA

TecPoint GmbH
D-82515 Wolfratshausen
Germany
www.steakchamp.com

Copyright : TecPoint GmbH
Julio 2015

★
★
★

WWW.STEAKCHAMP.COM